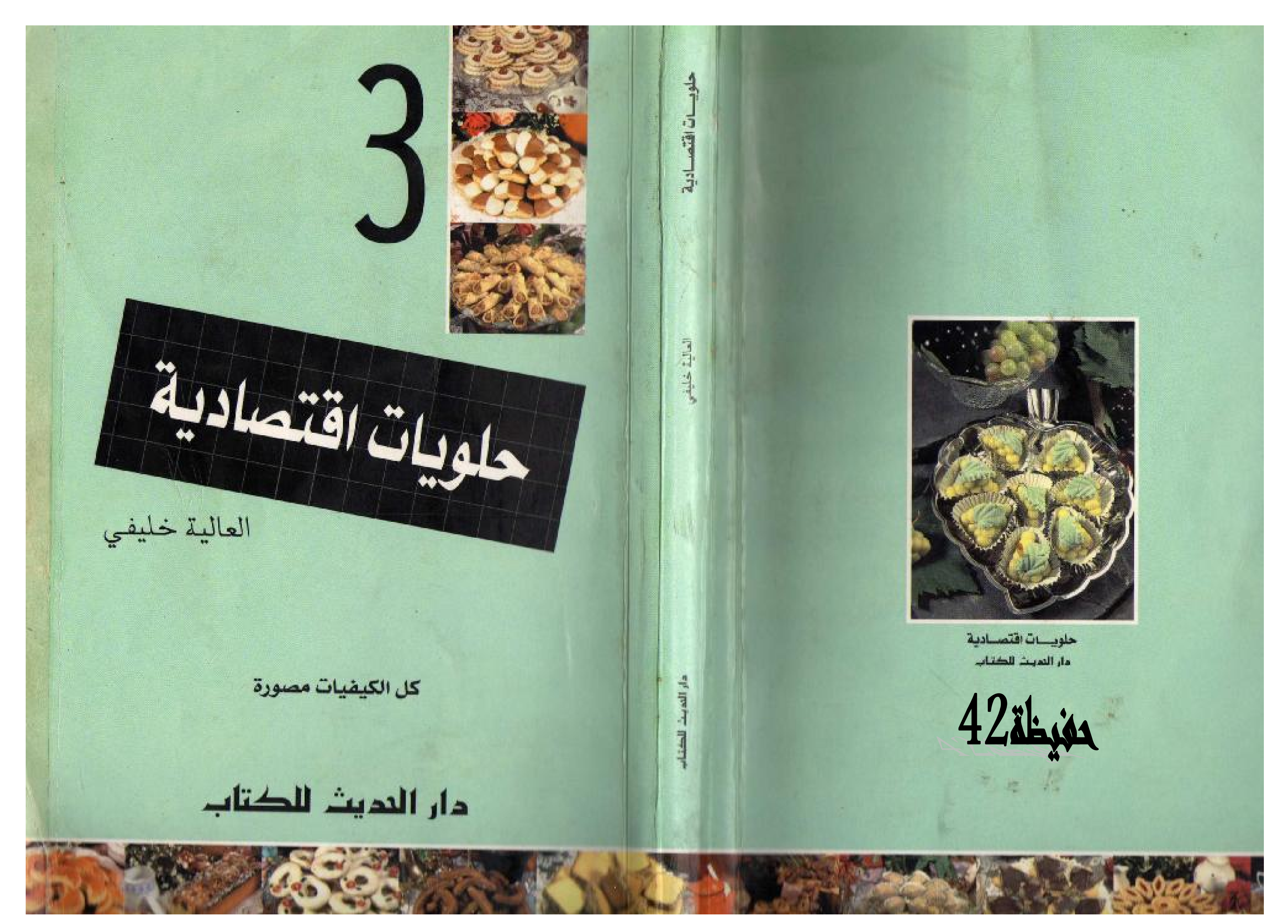
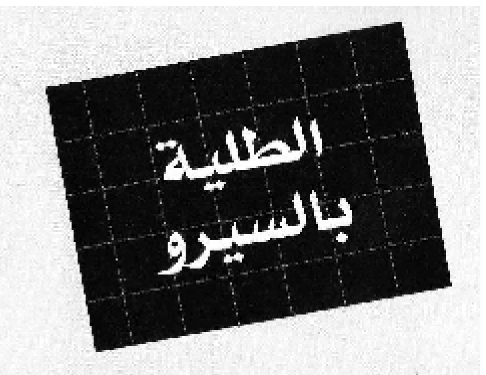

3
حلويات اقتصادية
العالية خليفي
كل الكيفيات مصورة
دار الحديث للكتاب
حلويات اقتصادية
العالية خليفي
دار الحديث للكتاب
حلويات اقتصادية
دار الحديث للكتاب
حفيظة42



المقادير

- 200 غ سكر
- 1/2 لتر من الماء
- سكر رطب
- بياض بيضة واحدة
- ملعقة قهوة من عصير الليمون
- 2 ملاعق أكل من ماء الزهر

تحضير الطلية :

- لتحضير سيرو أبيض . نضع في كسرونة السكر و الماء و نترك الخليط يغلي لمدة 10 دقائق ثم ننزعه و نتركه يبرد.
- نضع السيرو في إناء و نضيف شيئا فشيئا السكر الرطب و نخلطه بواسطة ملعقة خشبية حتى يتماسك
- نضيف بياض البيضة، عصير الليمون و ماء الزهر و نواصل الخلط حتى نحصل على خليط عاقد.
- نلون الطلية حسب الذوق (الأخضر، الأحمر، الكاكاو).*****





المقادير

- 1/2 كأس من القهوة باردة (قوية)
- سكر رطب

تحضير الطلية :

- ضع في إناء القهوة ثم تضيف السكر الرطب شيئا فشيئا.
- نخلط الكل جيدا بواسطة ملعقة خشبية حتى يتماسك.*****

الطلية بالحليب

المقادير

- 1/2 كأس من الحليب (البارد)
- ملعقة قهوة من مسحوق الفنيلا
- سكر رطب

تحضير الطلية :

- نضع في إناء الحليب و مسحوق الفنيلا ثم نضيف السكر الرطب شيئا فشيئا.
- نخلط الكل جيدا بواسطة ملعقة خشبية حتى يتماسك.
- نلون الطلية حسب الذوق (الأخضر، الأحمر، الكاكاو).*****

مقروض الطويسات

المقـــــــادير

للعجين :

- 3 أعبار سميد
- عبر (مارغرين + زيت)
- قرصة ملح
- نصف ملعقة قهوة من البيكاربونات
- كأس شاي من ماء الزهر
- الماء
- العسل
- حلوة فضية

للعقدة :

- 3 أعبار كوكاو مرحي
- نصف عبر سكر
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- 2 ملاعق كبيرة من المارغرين المذابة
- ماء الزهر



تحضير العجين :

- نضع في قصعة السميد، ونجعل و سطه فتحة ثم نضيف الملح، البيكاربونات، ونصب المارغرين و الزيت و نحك الكل جيدا بواسطة اليدين نرش بماء الزهر و نبلل بالماء شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة متماسكة و نتركها جانبا لمدة 20 دقيقة تقريبا.

تحضير العقدة :

- نضع في إناء الكوكاو، السكر، ومنتوج الفنيلا و المارغرين نخلط الكل جيدا ثم نرش بماء الزهر حتى نحصل على عقدة متماسكة.
- نشكل كويرات بواسطة العجين ثم نبسطها و نضع داخل كل واحدة منها ملعقة قهوة من العقدة.
- مع إعادة تشكيل الكويرات مرة ثانية ثم نضعها في نفس الوقت في قوالب غير مدهونة.
- نقرص محيط كل واحدة منها و نزين و سطها بالحلوة الفضية
- نضع القوالب في صفيحة و ندخلها الفرن لمدة نصف ساعة تقريبا.
- نخرج الحلويات عند أخذها للون الذهبي.
- ننزع الحلويات من القوالب و نغطسها مباشرة في العسل و تصفي في مصفاة *****

ملاحظة :

- يمكن تعويض العقدة بالتمر (الغرس)



براسليات بالطلية

المقـــــادير

للعجين :

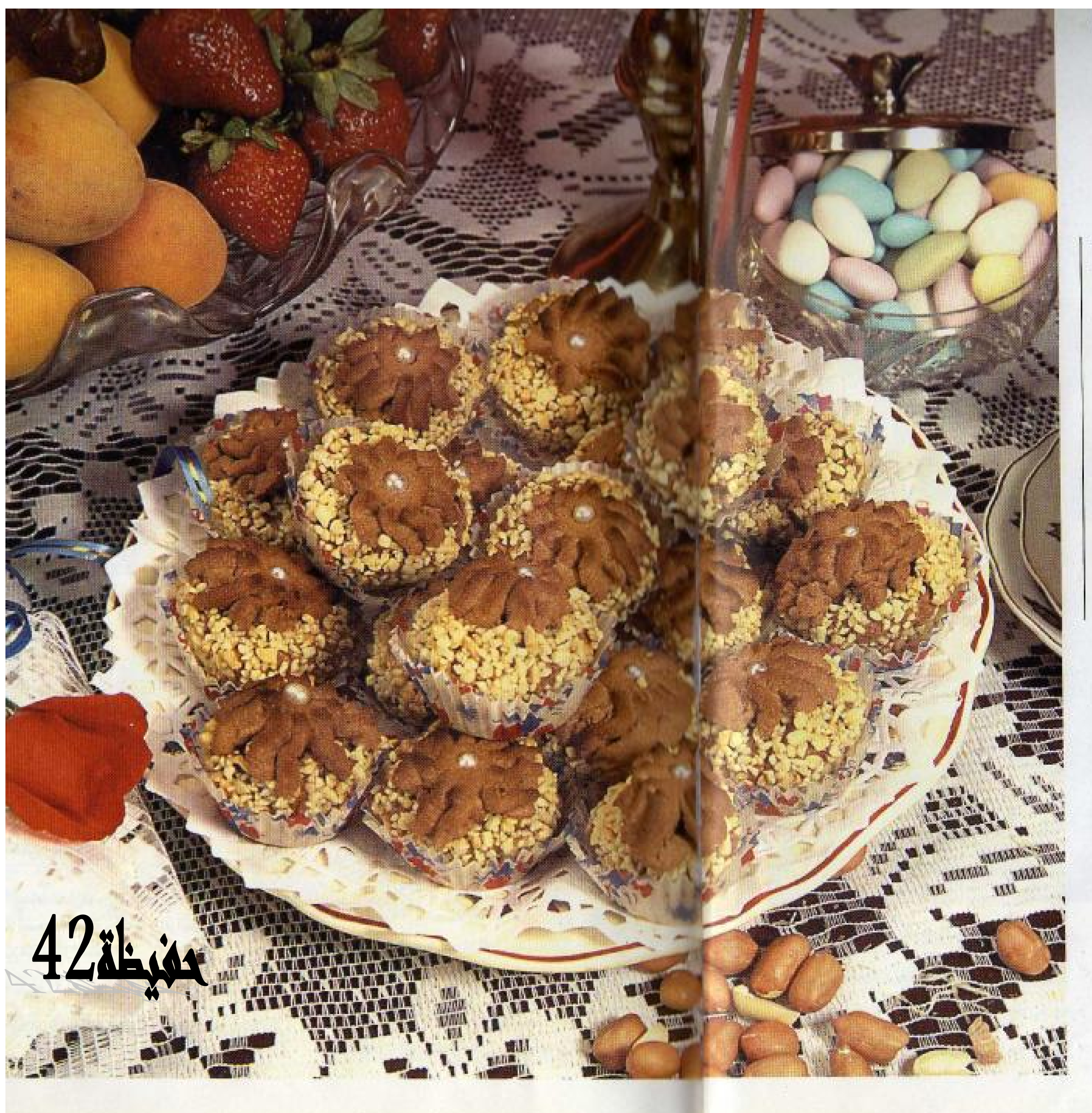
- 4 كؤوس فرينة
- 1/2 كاس مارغرين مذابة
- 1/2 كاس من الزيت
- بيضة واحدة
- كمشة سكر رطب
- كمشة كوكاو مرحي (رقيق جدا)
- كيس خمارة كيميائية
- ماء الزهر
- الماء
- قرصة ملح
- الطلية (الصفحة رقم 10 - 11)

للتزيين :

- الورود الحمراء و الأوراق الخضراء.

تحضير العجين :

- نضع في قصعة الفرينة و نجعل فتحة وسطها ثم نضيف السكر، البيضة، الملح، الكوكاو و الخمارة نخلط الكل جيدا.
- نصب المارغرين و الزيت و نحك جيدا بين اليدين ونرش بماء الزهر و نبلل بالماء شيئا فشيئا حتى نحصل على عجين طري و متماسك نتركه جانبا لمدة 10 دقائق تقريبا.
- نشكل براسليات (دوائر) و نضعها في نفس الوقت في صفيحة غير مدهونة.
- ندخلها الفرن مدة 20 إلى 25 دقيقة تقريبا.
- نخرج الحلويات و نتركها تبرد.
- نطلي وجه الحلوة و نزينها بوردة حمراء و أوراق خضراء (أنظر الصورة).
- نترك الحلوة تجف لمدة يوم تقريبا. *****



المشوك بالكاكاو

المقادير

للعجين :

- 250 غ مارغرين طرية
- 2 كؤوس من السكر الرطب
- 2 صفار بيض
- 2 ملاعق كبيرة من الكاكاو
- 1/2 كيس من الخمارة الكيميائية
- الفرينة
- 2 بياض البيض
- الكوكاو مرحي (خشن)
- حلوة فضية

تحضير العجين :

- نخلط بكف اليد جيدا المارغرين، السكر، صفار البيض و الكاكاو مع مواصلة الخلط ثم نضيف الخمارة و الفرينة شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجينة طرية.
- نشكل كويرات و نغطسها في بياض البيض مخفوق قليلا ثم نغلفها بالكوكاو المرحي و نضعها مباشرة في صحون ورقية ثم نشكل فوق كل واحدة وردة بواسطة اللمبوط و نزين وسطها بالحلوة الفضية.
- نضعها في صفيحة و ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.
- نخرج الحلويات و نتركها تبرد.
- تقدم الحلويات (أنظر الصورة).*****



حلويات باردة بالطلية

المقـــــادير

للعجين :

- كاس من الكوكاو المرحي
- كاس من جوز الهند
- علبة بيمو مرحية (بسكوي)
- علبة صغيرة من حلوة الترك
- معجون المشماش

للطلية :

- 125 غ لحضة غبرة = (10 ملاعق اكل)
- ملعقة أكل من المارغرين المذابة
- صفار بيضة واحدة
- 2 ملاعق اكل من السكر الرطب
- ملعقة اكل من الكاكاو
- نصف كأس من القهوة (باردة)

تحضير العجين :

- نضع في صحن كبير البيمو، الكوكاو، جوز الهند و حلوة الترك ثم نجمع الخليط بالمعجون حتى نتحصل على عجين متماسك.
- نتركه يرتاح في ثلاجة لمدة نصف ساعة تقريبا.
- نحل العجين بالحلال بسمك 1 سم ثم نقطعه إلى دوائر بواسطة كأس شاي.

تحضير الطلية :

- نضع في إناء، اللحضة، المارغرين، صفار البيضة، السكر، الكاكاو، القهوة و نخلط الكل جيدا بواسطة خلاط كهربائي.*****

- نطلي وجه الحلوة.
- نزينها بحبات من القهوة.
- تقدم الحلوة في صحون فضية (أنظر الصورة).

كيكات صغيرة بجوز الهند



المقـــــادير

للعجين :

- 125 غ مارغرين طرية
- 100 غ سكر رطب
- 250 غ فرينة
- 1/2 كيس من الخمارة الكيميائية
- 2 بيضات
- كمشة من العنب المجفف (أسود)
- كمشة كوكاو مرحي
- 4 ملاعق كبيرة مملوءة بجوز الهند
- 1/2 ملعقة قهوة من القرفة
- 1/2 كاس من الحليب

للتزيين :

- معجون المشماش
- جوز الهند

تحضير العجين :

- نخلط المارغرين الطرية جيدا بواسطة الشوكة ثم نضيف السكر، البيض الواحدة تلوى الأخرى مع مواصلة الخلط.
- نضيف الخمارة و الفرينة شيئا فشيئا ثم نعطر بالقرفة.
- نصب الحليب حتى حصولنا على عجين متجانس.
- نضيف العنب المجفف، الكوكاو و جوز الهند.
- نفرغ العجين في قوالب مدهونة.
- ندخلها في فرن متوسط الحرارة لمدة 30 إلى 40 دقيقة تقريبا.
- نخرج الحلوة من الفرن و نتركها تبرد، نطلي وجه الحلوة بالمعجون و نرشها بجوز الهند.
- تقدم الكيكات (أنظر الصورة).
- نخرج الحلويات و نتركها تبرد.
- تقدم الحلويات (أنظر الصورة).*****

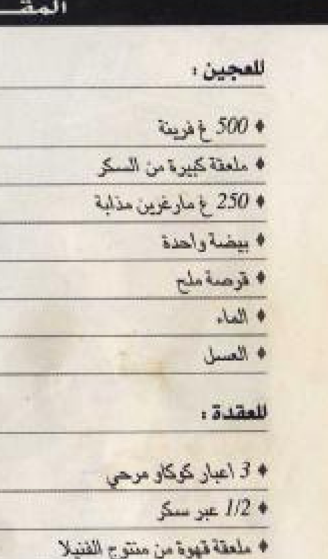
ملاحظة :

- يمكننا إستعمال قالب كبير بدلا من القوالب الصغيرة.

سعيفات بالكوكاو

المقـــــادير

للعجين :



- 500 غ فرينة
- ملعقة كبيرة من السكر
- 250 غ مارغرين مذابة
- بيضة واحدة
- قرصة ملح
- الماء
- العسل

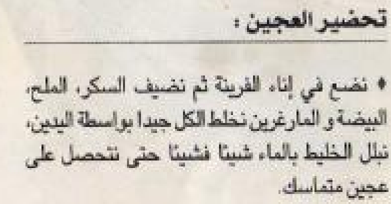
للعقدة :

- 3 اعبار كوكاو مرحي
- 1/2 عبر سكر
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- 2 ملاعق كبيرة من المارغرين المذابة
- ماء الزهر

تحضير العجين :

- نضع في إناء الفرينة ثم نضيف السكر، الملح، البيضة و المارغرين نخلط الكل جيدا بواسطة اليدين، نبلل الخليط بالماء شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجين متماسك.
- نتركه جانبا لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.

تحضير العقدة :



- نضع في إناء الكوكاو، السكر و منتوج الفنيلا نرش بالمارغرين ثم بماء الزهر مع الخلط حتى نتحصل على عقدة متماسكة.
- نحلل العجين بالحلال بسمك 2 مم نقطعه إلى دوائر بواسطة كأس.
- نضع وسط كل دائرة ملعقة قهوة مملؤة بالعقدة.
- ثم نطوي الجانبين (2) الواحد فوق الآخر.
- نغرس وسط كل واحدة حبة من الكوكاو و نزينها بالقارص (انظر الصورة).
- نضع الحلوة في صفيحة غير مدهونة.
- ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.
- ننزع الحلوة عند أخذها اللون الذهبي.
- نغطسها في العسل و نقطرها في مصفاة.*****

ملاحظة :

- يمكننا تعويض الكوكاو بعقدة من جوز الهند.
نضع في إناء جوز الهند (4 اعبار)، السكر الرطب (عبر واحد) و قشور الليمونة أو منتوج الفنيلا و البيض (4 إلى 5 بيضات) مع الخلط حتى نتحصل على عقدة متماسكة.



المقـــــادير

للعجين :

- 400 غ فرينة
- 4 ملاعق اكل من الجلجلان المحمص
- 250 غ مارغرين مذابة
- ماء الزهر
- كلغ من السكر الرطب

تحضير العجين :

- نضع في قصعة الفرينة و نجعل وسطها فتحة، نضيف الجلجلان المحمص، المارغرين و نحك الكل جيدا بين اليدين ثم نرش بماء الزهر شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجين متماسك و طري.
- نشكل حرابيش و نقطعها إلى مقروضات.
- نضع الحلوة في صينية غير مدهونة ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.
- ننزع الحلوة و نتركها تبرد ثم نمسحها بماء الزهر و نكسوها بالسكر الرطب.
- تقدم الحلوة في صحون ورقية (أنظر الصورة).*****

تارت بالمعجون

المقادير

للعجين :

- 4 بيضات
- كأس سكر = (200 غ)
- ملعقة أكل من الكاكاو
- كأس مارغرين مذابة = (250 غ)
- 2 أكياس خمارة كيميائية
- الفرينة
- معجون المشماش

تحضير العجين :

- نضع في إناء البيض، سكر و المارغرين و نخلط الكل جيدا بكف اليد نضيف الخمارة و قليل من الفرينة ثم نقسم الخليط إلى قسمين.
- نضيف إلى الخليط الأول الفرينة حتى نتحصل على عجين طري و متماسك.
- نضيف إلى الخليط الثاني ملعقة الكاكاو و الفرينة حتى نتحصل على عجين متماسك.
- نضع العجين الأول في قالب مدهون و نغطيه بطبقة من المعجون ثم نأخذ العجين الثاني و نبشره بواسطة مبشرة (سكرفاج) على كل المساحة.
- ندخل القالب الفرن لمدة 20 إلى 25 دقيقة تقريبا.
- ننزعه و نقطع الحلوة حسب الذوق إلى مربعات أو مقروضات إلخ...*****



مربعات بالقوفريت

المقادير

للعجين :

- ♦ 250 غ مارغرين طرية
- ♦ كأس من السكر الرطب
- ♦ ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- ♦ 2 صفار البيض
- ♦ الفرينة

للتزيين :

- ♦ العسل + الكاكاو

تحضير العجين :

♦ نضع في إناء المارغرين، السكر، صفار البيض و منتوج الفنيلا، نخلط الكل جيدا بكف اليد.

♦ ثم نضيف الفرينة شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجين متماسك.

♦ نحلل العجين بالحلال بسمك 1/2 سم تقريبا ثم نزين مساحة العجين بواسطة مبشرة (سكرفاج).

♦ ثم نقطع العجين بالطابع مربع إلى مربعات و نضعها في نفس الوقت في صفيحة مدهونة و مرشوشة بالفرينة.

♦ ندخلها الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة تقريبا.

♦ ننزع الحلوة و نتركها تبرد.

♦ نلصق كل قطعتين من الحلوة بخليط متكون من (العسل + الكاكاو).

♦ نزين محيط الحلوة بالقوفريت المرجحية (انظر الصورة).*****

ملاحظة :

♦ يمكن تقطيع العجين بأي طابع من أنواع الطوابع

بالعسل

المقــــــادير

للعجين :

- 4 كؤوس فرينة
- كأس مارغرين مذابة
- قرصة ملح
- ملعقة أكل من السكر
- صفار بيضة واحدة
- ماء الزهر
- العسل

للعقدة:

- 4 كؤوس من الكوكاو المرحي رقيق جدا
- 1/2 كأس من السكر
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- 2 إلى 3 بيضات

تحضير العجين :

- نضع في إناء الفرينة و نجعل وسطها فتحة ثم نضيف المارغرين، الملح، السكر وصفار البيضة نخلط الكل جيدا و نحك بين اليدين ثم نرش بماء الزهر شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجين طري وسهل.
- نتركه جانبا لمدة 20 دقيقة تقريبا .

تحضير العقدة:

- نضع في صحن الكوكاو، السكر ومنتوج الفنيلا ثم نضيف البيض الواحدة تلوى الأخرى مع الخلط حتى نتحصل على عقدة متماسكة.
- نحلل العجين بالحلل بسمك 1 مم.
- نقطع العجين والعقدة بنفس الطابع البيضوي.
- نضع قطعة من العقدة فوق قطعة من العجين ثم نغلفها بقطعة أخرى من العجين.
- نغرس وسط كل حلوة حبة من الكوكاو.
- نضع الحلوة في صفيحة مرشوشة بالمايزينة وندخلها الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة تقريبا.
- ننزعها من الفرن و نغطسها في العسل ثم نقطرها في مصفاة.
- تقدم الحلوة (أنظر الصورة).*****





المقـــادير

للعجين :

- 3 أعبار من السميد الرقيق
- عبر واحد من الفرينة
- قرصة ملح
- بيضة واحدة
- نصف عبر من المارغرين المذابة
- الماء
- العسل

للعقدة :

- 4 أعبار من الكوكاو المرحي
- 1/2 عبر من السكر
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- 1/2 عبر من المارغرين المذابة

تحضير العقدة :

- نضع الكوكاو، السكر و منتوج الفنيلا نرش بالمارغرين المذابة و نخلط الكل جيدا.

تحضير العجين :

- نضع في قصعة السميد الرقيق و الفرينة و نخلط الكل مع بعض ثم نجعل فتحة في الوسط، نصب فيها المارغرين، البيضة ثم نرشها بقليل من الملح.
- نحك الكل جيدا بين اليدين و نبلل بالماء شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجين متماسك.
- ندلك العجين و هو غير طري بكف اليد و هذا في البداية ثم نرشه بقليل من الماء مع الدلك دائما و هذا لمدة 1/2 ساعة تقريبا.
- نتركه جانبا لمدة 15 دقيقة تقريبا.
- نقسم العجين إلى كويرات فنحلل كل كويرة بواسطة الحلال ثم نضعها في آلة العجين كي نتحصل على اوراق جد رقيقة.
- ندهن صينية (سنيوة) و نضع داخلها الأوراق العجينية الواحدة بجانب الأخرى ثم ندهنها بالمارغرين المذابة بواسطة الفرشاة و نكرر العملية مع 4 طبقات الأخرى مع الدهن طبعا في كل مرة و نجعل فوقها طبقة من العقدة ثم نغلفها بالطبقات 5 المتبقية دون أن ننسى دهنها.
- و بواسطة سكين ننزع العجين الخارجي للصينية ثم نقطع الحلوة إلى مربعات.
- و نغرس وسطها حبة من الكوكاو و نرش كل المساحة بقليل من المارغرين المذابة.
- ندخلها الفرن لمدة 45 إلى 60 دقيقة تقريبا.
- ننزعها عند أخذها للون الذهبي.
- نسكب عليها العسل مباشرة بعد نزعها و نتركها تبرد.
- نقدم البقلاوة في صحون فضية.*****



حلوة بالفارميسال

المقـــــادير

للعجين :

- 6 بيضات
- 300 غ سكر
- كاس من الزيت دون مذاق = (ربع لتر من الزيت)
- 125 غ مارغرين مذابة
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- 3 اكياس خمارة كميائية
- 3 ملاعق اكل من ماء الزهر
- الفرينة

للتزيين :

- صفار البيض
- فارميسال الشكولاطة

تحضير العجين :

- نضع في قصعة البيض، السكر و منتوج الفنيلا و نخلط الكل جيدا بكف اليد.
- نصب الزيت، المارغرين و ماء الزهر مع مواصلة الخلط ثم نضيف الخمارة و الفرينة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة طرية.
- نشكل صبيعات ثم نضعها في نفس الوقت في صفيحة مدهونة بالزيت.
- ندهن وجه الحلوة بصفار البيض و نرشها بالفارميسال.
- ندخلها الفرن و عندما تأخذ الحلوة اللون الذهبي ننزعها (أنظر الصورة).*****

حلوة باردة بالكاسكروط

المقـــــــــادير

للعجين :

- علبة من الكاسكروط (بسكوي)
- بيضة واحدة
- 2 ملاعق اكل من المارغرين الطرية
- 3 ملاعق اكل من المايزينة
- 4 ملاعق أكل مملوءة بالسكر
- 2 كؤوس من الحليب = (1/2 لتر)
- ملعقة اكل مملوطة بالكاكاو
- ملون أحمر
- عطر الفراولة

للتزيين :

- كرز مجفف
- جيلي (gelée)

تحضير العجين :

- نضع في كسرونة الحليب ثم نضيف له البيضة، المارغرين و السكر ثم نخلط الكل جيدا و نضعها على نار متوسطة مع مواصلة الخلط بواسطة ملعقة خشبية حتى يغلي الخليط
- ننزعها من على النار.
- و من جهة أخرى نضع في صينية طبقة من الكاسكروط بعد (غطسه في الحليب البارد).
- نقسم الخليط إلى قسمين.



- نضيف إلى الخليط الأول الكاكاو و ملعقة و نصف من المايزينة ثم نضعه على نار متوسطة مع الخلط دائما بواسطة ملعقة خشبية حتى يغلي ننزعه ونفرغه مباشرة على الكاسكروط ثم نغطيه مرة ثانية بطبقة من الكاسكروط (مغطوس في الحليب البارد).
- نضيف إلى الخليط الثاني قليل من الملون الأحمر و عطر الفراولة و ملعقة و نصف من المايزينة.
- ثم نضعه على نار متوسطة مع الخلط دائما بواسطة ملعقة خشبية حتى يغلي ننزعه من على النار و نفرغه مباشرة على الكاسكروط.
- نطلي مساحة الحلوة بجيلي و نزين بالكرز المجفف.
- تقدم الحلوة باردة.
- تقطع الحلوة حسب الذوق (أنظر الصورة).*****



حلوة الموز بالعسل

المقـــــادير

للعجين :

- لتر من الماء
- 500 غ من الفرينة
- 1/2 ملعقة قهوة ملح
- الزيت للقلي
- العسل

تحضير العجين :

- نضع في قصعة الفرينة و نجعل وسطها فتحة.
- و من جهة أخرى نضع في كسرونة الماء، و الملح و نضعها على النار حتى الغليان.
- ننزعه و نفرغه كاملا في الفتحة ثم نخلط مباشرة و بسرعة بواسطة ملعقة خشبية حتى نتحصل على عجين متماسك.
- نتركه يبرد.
- نملا كيس التزيين بالعجين ثم نشكل بالعجين موزات طولها 12 إلى 15 سم تقريبا.
- نقليها مباشرة في الزيت حتى نتحصل على اللون الذهبي.
- نقطر الحلوة في مصفاة و نتركها تبرد.
- نغطس الحلوة في العسل.
- يقدم الموز (أنظر الصورة).*****



صبيعات بالطلية

المقـــــادير

للعجين :

- 300 غ فرينة
- 1/2 كاس من الزيت دون مذاق
- ملعقة أكل من السكر
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- كيس خمارة كيميائية
- قرصة ملح
- بيضة واحدة
- الطلية أنظر (الصفحة رقم 10-11)

تحضير العجين :

- نضع في إناء الفرينة و نجعل وسطها فتحة.
- نضيف الخمارة، الملح، السكر، البيضة و منتوج الفنيلا.
- نخلط الكل جيدا ثم نصب الزيت و نحك بين اليدين.
- نبلل بقليل من الماء الدافئ حتى نتحصل على عجين متماسك و سهل، نتركه جانبا لمدة 15 دقيقة تقريبا.
- نشكل صبيعات و نضعها في صفيحة غير مدهونة.
- ندخلها الفرن لمدة 20 دقيقة تقريبا.
- ننزع الحلوة و نتركها تبرد.
- نطلي وجه الصبيعات و نزينها بالحلوة الفضية.
- نتركها تجف لمدة يوم تقريبا.
- تقدم الحلوة في صحون ورقية (أنظر الصورة).*****



غريبية بالكوكاو

المقادير

للعجين :

- 2 اعيار من الفرينة
- 1/2 عبر من السكر الرطب
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- كمشة من الكوكاو المرحي و المحمص جيدا
- 4 ملاعق اكل من المارغرين المذابة
- الزيت دون مذاق
- القرفة

تحضير العجين :

- نضع في قصعة الفرينة ثم نضيف السكر و منتوج الفنيلا و نخلط الكل جيدا ثم نصب في الوسط المارغرين و نحك جيدا بين اليدين.
- نضيف الكوكاو ثم نبلل بالزيت شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجين متماسك و غير لاصق.
- نحل العجين بواسطة اليد بسمك 1 سم تقريبا.
- نقطع العجين بطوابع مختلفة الأشكال.
- نضع الحلوة في صفيحة غير مدهونة ثم نزين وسط كل واحدة بقليل من القرفة.
- ندخلها الفرن لمدة 20 إلى 25 دقيقة تقريبا.
- نخرج الغريبية من الفرن ونتركها تبرد جيدا في الصفيحة قبل نزعها.*****



پوتي فور بجوز الهند

المقـــــادير

للعجين :

- 2 كؤوس من جوز الهند
- 1/2 كأس من السكر الرطب
- 1/2 ملعقة قهوة من الخمارة الكيميائية
- ملعقة أكل من منتوج الفنيلا
- ملعقة أكل من المايزينة
- 3 ملاعق أكل من المارغرين المذابة
- 2 إلى 3 بيضات
- كرز مجفف
- جيلي (*gelée*)

تحضير العجين :

- نخلط جوز الهند، السكر، منتوج الفنيلا، الخمارة و المايزينة ثم نضيف المارغرين و البيض الواحدة تلوى الأخرى مع الخلط بأصابيع اليد حتى نتحصل على عجين طري.
- نملا اللمبوط بالعجين ونضغط بواسطة الأصبع لتشكل و نتحصل على ورود، نضعها في صفيحة مدهونة و مرشوشة بالمايزينة.
- نزين وجه الحلوة بالكرز المجفف.
- ندخلها الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة تقريبا.
- نخرجها عند أخذها للون الذهبي.
- نمسح الحلوة بالجيلي بواسطة الفرشاة.*****

ملاحظة :

- يمكننا إستعمال كيس التزيين (Poche à douille) بدلا من طابع اللمبوط.



فطائر بالعسل

المقـــــادير

للعجين :

- ♦ 2 بيضات
- ♦ 2 ملاعق اكل من الزيت
- ♦ 2 ملاعق اكل من الحليب
- ♦ ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- ♦ 1/2 كيس من الخمارة الكيميائية
- ♦ الفرينة
- ♦ العسل

للتزيين :

- ♦ فارميسال الشكولاطة

تحضير العجين :

♦ نضع في إناء البيض، الزيت، الحليب و منتوج الفنيلا ثم نخلط الكل جيدا بواسطة الشوكة ثم نضيف الخمارة و الفرينة شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجين متماسك.

♦ نتركه جانبا لمدة 15 دقيقة تقريبا.

♦ نحل العجين بالحلال بسمك 2 مم تقريبا.

♦ نقطع العجين بواسطة الجرارة إلى مربعات.

♦ نقليها في مقلاة و نسكب عليها الزيت بواسطة ملعقة خشبية حتى تنتفخ و تأخذ اللون الذهبي.

♦ ننزعها و نقطرها في مصفاة.

♦ نغطس الحلوة في العسل و نرشها بالفارميسال.*****

♦ ... تغيير شكل المربعات إلى اشكال أخرى ... مثلثات إلخ...).

مثلثات بالشكولاطة

المقـــــادير

للعجين :

- كأس من الفلان الفنيلا
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- 250 غ من المارغرين المذابة
- 3 بيضات
- ملعقة قهوة من الخمارة الكميائية
- الفرينة

للتزيين :

- علبة شكولاطة
- معجون المشماش
- حلوة متنوعة

تحضير العجين :

- نضع في إناء الفلان و منتوج الفنيلا ثم نصب المارغرين، نخلط الكل جيدا بواسطة خلاط كهربائي أو يدوي ثم نضيف البيض و نخلط الكل بكف اليد مع إضافة الخمارة و الفرينة شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجين متماسك.
- نحل العجين بالحلال بسمك 2 مم تقريبا ثم نقطعه بواسطة الطابع إلى مثلثات.
- نضع المثلثات في صينية مرشوشة بالفرينة.
- ندخلها الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة تقريبا.



- ننزعها من الفرن ونتركها تبرد.
- نلصق كل مثلثين بالمعجون في الإتجاه المعاكس ثم نطلي وجه الحلوة بشكولاطة (المذابة في حمام مائي ساخن مع ملعقة اكل من الماء و قليل من المارغرين).
- نزين المثلثات بالحلوة المتنوعة (انظر الصورة).*****



المقـــــادير

للعجين :

- 24 حبة من التمر من النوع الجيد
- 4 ملاعق اكل من الكوكاو المرحي
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- كيس من الخمارة الكيميائية
- 4 بيضات
- 2 ملاعق اكل من الفرينة

للتزيين :

- كريمة شانتي (*crème chantilly*)
- حبات من التمر

تحضير العجين :

- نضع في إناء التمر المقطع إلى قطع صغيرة جدا ثم نضيف الكوكاو، منتوج الفنيلا، الفرينة، صفار البيض و الخمارة و نخلط الكل جيدا بواسطة ملعقة خشبية، من جهة أخرى نخفق بياض البيض كالثلج مع قرصة من الملح.

- ندهن القوالب و نملأها بملعقتين اكل من العجين. ندخل القوالب في الفرن متوسط الحرارة لمدة 30 دقيقة تقريبا، نخرج الحلوة من الفرن و نتركها تبرد قبل نزعها من القوالب.

- نطلي وجه الحلوة بطبقة من الكريمة شانتي (*crème chantilly*).

- ثم نزينها بحبات من التمر (أنظر الصورة).*****

ملاحظة :

- يمكننا إستعمال قالب كبير بدلا من القوالب الصغيرة

العنب



المقـــــادير

للعجين :

- كلغ من عجينة اللوز الخضراء
- ملون أخضر
- أعواد التزيين (*tiges*)

تحضير العجين :

- نشكل بعجينة اللوز كويرات صغيرة و ب 19 كويرة نشكل ثلاثة مثلثات مركبة.
- المثلث الأول يتشكل على التوالي من 4 كويرات، 3، 2 ثم الكويرة الأخيرة.
- المثلث الثاني يتشكل على التوالي من 3 كويرات، 2 ثم الكويرة الأخيرة.
- المثلث الثالث و الأخير يتشكل فقط من 2 ثم كويرة الأخيرة.
- نضيف إلى قطعة صغيرة من عجينة اللوز قليلا من الملون الأخضر لتشكيل الأوراق.
- نزين بالأوراق و أعواد التزيين نتحصل على عناقيد العنب.
- تقدم عناقيد العنب في صحون ورقية (أنظر الصورة).
- نشير إلى أن يمكن تعويض عجينة اللوز بأخرى تحضر من عبر كوكاو مرحي رقيق جدا + 1/2 عبر سكر رطب + ماء الزهر + ملون أخضر.
- نخلط كل هذه المقادير حتى نتحصل على عجينة متماسكة و سهلة التكوير.
- نشكل بالتالي عناقيد العنب مع إتباع الطريقة السابقة.
- نزين بالأوراق المصنوعة من عجينة اللوز و أعواد التزيين.
- تقدم عناقيد العنب في صحون فضية مرشوشة بالسكر الرطب.*****

ملاحظة :

- في حالة ما إذا كانت عجينة اللوز طرية جدا، نضيف المايزينة حتى تتماسك.

كويرات بالقطايف

المقـــــــــادير

للعجين :

- 3 إلى 4 كويرات قطايف
- 100 غ مارغرين
- حلوة فضية
- العسل

للعقدة :

- 2 كؤوس من الكوكاو المرحي
- 2 ملاعق أكل من السكر
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- ملعقة أكل من المارغرين المذابة
- ماء الزهر

تحضير العجين :

- نخلط في إناء الكوكاو، السكر، منتوج الفنيلا و المارغرين ثم نرش بماء الزهر حتى حصولنا على عقدة متماسكة و طرية.
- نشكل كويرات صغيرة بالقطايف (بحجم مندرين)
- نقوم بفتح كويرات القطايف ثم نضع داخلها ملعقة قهوة من العقدة و توضع في نفس الوقت في سنيوة مدهونة.
- و في الأخير نرش كل المساحة بقليل من المارغرين المذابة.
- ندخل السنيوة الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.
- ننزع الحلوة عند أخذها اللون الذهبي.
- نسكب عليها مباشرة العسل و نتركها تبرد.



- نزينها بالحلوة الفضية.
- تقدم كويرات القطايف في صحون فضية (أنظر الصورة) .*****

حلويات مقرصة

المقـــــادير

للعجين :

- 4 بيضات
- كاس سكر تقريبا
- كاس زيت دون مذاق تقريبا
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- 2 اكياس من الخمارة الكميائية
- الفرينة

للتزيين :

- معجون المشماش
- جوز الهند

تحضير العجين :

- نضع في إناء البيض، السكر و منتوج الفنيلا و نخلط الكل جيدا بكف اليد ثم نصب الزيت مع مواصلة الخلط ثم نضيف الخمارة و الفرينة شيئا فشيئا حتى حصولنا على عجين طري.
- ندهن القوالب (دائرية، بيضوية)، نملا القوالب بالعجين و نقرص محيط كل واحدة.
- نضعها في صفيحة و ندخلها الفرن لمدة 20 دقيقة تقريبا.
- نخرج الحلوة من الفرن و نتركها تبرد ثم ننزعها من القوالب، نطلي وجه الحلوة بالمعجون و نرشها بجوز الهند (انظر الصورة).*****



حلويات بالكوكاو الممثوق

المقـــــادير

للعجين :

- 150 غ سكر
- كاس كوكاو مرجي
- 250 غ مارغرين مذابة
- بيضة واحدة
- عطر (الفنيلا، الفراولة، الفستق)
- ملعقة قهوة من الخمارة الكيميائية
- الفرينة

للتزيين :

- معجون المشماش
- الكوكاو الممثوق (*effilees*)
- ملون أحمر، أخضر

تحضير العجين :

- نضع في إناء المارغرين، السكر و البيضة و نخلط الكل جيدا بكف اليد ثم نضيف عطر الفنيلا، الكوكاو و الخمارة و نواصل الخلط مع إضافة الفرينة شيئا فشيئا حتى حصولنا على عجين طري.
- نحل العجين بالحلال و نقطعه إلى دوائر بواسطة كاس شاي.
- نضع الحلوة في صفيحة غير مدهونة ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا، ننزع الحلوة و نتركها تبرد، نطلي وجه الحلوة بالمعجون ثم نزينها بالكوكاو الممثوق (أنظر الصورة).*****

ملاحظة :

- يمكن إستعمال الملون الأخضر مع عطر الفستق (pistache) للحلويات الخضراء و الملون الأحمر و عطر الفراولة للحلويات الوردية.



مقروضات بالجلجلان

المقـــــادير

للعجين :

- 250 غ مارغرين طرية
- كأس سكر رطب
- 2 صفار البيض
- 2 بيضات
- ملعقة قهوة من الخمارة الكيميائية
- تقريبا كأس من الجلجلان المحمص
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- الفرينة
- 2 بياض البيض
- 250 غ من الجلجلان الغير محمص
- العسل

تحضير العجين :

- نضع في إناء المارغرين، السكر، صفار البيض، الجلجلان المحمص، 2 بيضات و منتوج الفنيلا.
- نخلط الكل جيدا بكف اليد ثم نضيف الخمارة و الفرينة شيئا فشيئا مع مواصلة الخلط حتى حصولنا على عجين متماسك.
- نشكل حرابيش و نقطعها إلى مقروضات.
- نخفق قليلا بياض البيض بالشوكة ثم نغطس فيه المقروضات و نغلفها بالجلجلان الغير محمص.
- نضع الحلويات في صفيحة غير مدهونة و ندخلها الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة تقريبا.
- ننزع الحلوة من الفرن و نغطسها مباشرة في العسل، نقطرها في مصفاة.
- تقدم الحلوة في صحون فضية (انظر الصورة).*****

العجين إلى مثلثات بدلا من المقروضات.



حلوة بالسميد

المقـــــادير

للعجين :

- 250 غ سميد متوسط
- 200 غ فرينة
- 200 غ سكر
- 6 بيضات
- ليمونة واحدة
- 150 غ مارغرين طرية
- كيس خمارة كيميائية
- قرصة ملح

للسيرو :

- 1/4 لتر من الماء = كاس
- 250 غ سكر
- عصير ليمونة
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا

تحضير العجين :

- نضع في إناء المارغرين المقطعة إلى قطع ثم نضيف السكر و نخلط الكل بواسطة خباط كهربائي ثم نضيف صفار البيض، السميد، الفرينة، الخمارة و الملح مع مواصلة الخلط دائما حتى حصولنا على عجين متجانس.
- نضيف العصير و قشور الليمونة.
- من جهة أخرى نخفق بياض البيض [illegible] قرصة ملح ثم نفرغه على العجين و نخلط [illegible] بواسطة ملعقة خشبية.
- نفرغ العجين في قالب مدهون.
- ندخله الفرن لمدة 20 دقيقة تقريبا.

[illegible] السيرو :

- [illegible] في [illegible] الماء، السكر و عصير الليمونة [illegible] لمدة 3 دقائق ننزعها من النار ثم نعطر [illegible] الفنيلا و نتركه يبرد.
- [illegible] الحلوة من الفرن و نشكل على المساحة مقروضات بواسطة رأس السكين.
- نسكب السيرو بارد على الحلوة و هي سخونة، نتركها تبرد داخل القالب.
- نقطع الحلوة من جديد بواسطة السكين مع إتباع رسومات المقروضات (أنظر الصورة).*****

ملاحظة :

- يمكننا تزيين كل مقروضة بحبة من الكوكاو.



حلوة بالطلية شكولاطة - فانيليا

المقادير

للعجين :

- 4 بيضات
- 150 غ سكر
- 1/4 لتر من الزيت دون مذاق
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- 3 اكياس من الخمارة الكيميائية
- الفرينة
- الطلية انظر (الصفحة رقم 10 -11)

تحضير العجين :

- نضع في قصعة البيض، السكر و منتوج الفنيلا نخلط جيدا بكف اليد ثم نصب الزيت مع مواصلة الخلط.
- نضيف الخمارة و الفرينة شيئا فشيئا حتى حصولنا على عجين طري.
- نحلل العجين بالحلال بسمك 1 سم تقريبا.
- نقطع العجين بواسطة الطابع.
- نضع الحلويات في صفيحة مدهونة بالزيت، ندخلها الفرن.
- ننزعها من الفرن و نتركها تبرد.
- نطلي وجه الحلوة (انظر الصورة).
- نترك الحلوة تجف لمدة يوم تقريبا.*****



تارت بالفراولة

المقـــادير

للعجين :

- بريوشة ندية (غير طازجة)
- 250 غ من الفراولة
- 4 بيضات
- 150 غ سكر
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- 5 ملاعق أكل مملوءة بالمايزينة
- 3/4 لتر من الحليب = (3 كؤوس)

التحضير :

- نقطع البريوشة إلى شرائح و نضعها في قالب مدهون.
- نغسل و نقطع الفراولة إلى شرائح و نضعها فوق البريوشة المقطعة، و من جهة أخرى نضع في كسرونة البيض، السكر و منتوج الفنيلا و نخلط الكل مع بعض.
- نضيف المايزينة و الحليب بارد شيئا فشيئا مع الخلط دائما بواسطة ملعقة خشبية.
- نضع الكسرونة على نار هادئة مع مواصلة الخلط دائما حتى يغلي الخليط ننزعها من على النار و نفرغها مباشرة فوق الفراولة.
- نضع القالب في فرن متوسط الحرارة لمدة 30 إلى 35 دقيقة تقريبا، ننزع الحلوة عند أخذها اللون الذهبي.
- نزين الحلوة (أنظر الصورة).
- تقدم تارت بالفراولة باردة.*****



حلوة بالبرتقال

المقـــــادير

للعجين :

- 3 بيضات
- 250 غ سكر
- قشور برتقال
- كأس (مارغرين مذابة + زيت)
- 2 اكياس من الخمارة الكيميائية
- الفرينة
- للتزيين صفار البيض

تحضير العجين :

- نضع في إناء البيض، السكر و قشور البرتقالة نخلط الكل جيدا بكف اليد.
- نصب الزيت و المارغرين مع مواصلة الخلط دائما.
- نضيف الخمارة و الفرينة شيئا فشيئا حتى حصولنا على عجين طري.
- نحل العجين باليد بسمك 1 سم تقريبا.
- نقطع العجين بالطابع إلى هليلات.
- نضع الحلوة في صفيحة مدهونة بالزيت.
- ندهن وجه الحلوة بصفار البيض.
- ندخل الصفيحة الفرن و ننزعها عندما تأخذ الحلوة اللون الذهبي (انظر الصورة).*****



بسكوي

المقـــــادير

للعجين :

- 6 بيضات
- 200 غ سكر
- قرصة ملح
- كاس تقريبا من الزيت دون مذاق
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا أو قشور ليمونة
- 2 أكياس من الخمارة الكيميائية
- 300 غ من الفرينة

تحضير العجين :

- نضع في إناء البيض، السكر، الملح و منتوج الفنيلا نخلط الكل جيدا بواسطة خلاط كهربائي حتى نحصل على خليط رغوي أبيض.
- نصب الزيت مع مواصلة الخلط.
- نضيف الخمارة و الفرينة مع الخلط دائما حتى نتحصل على عجين متجانس.
- نفرغ العجين في قالب مدهون.
- ندخله الفرن لمدة 30 إلى 35 دقيقة تقريبا.
- نخرج القالب من الفرن و نتركه يبرد (أنظر الصورة).*****



معجون الزعرور

المقادير

- كلغ زعرور من النوع الجيد
- 800 غ سكر
- كأس ماء
- شريحة من الليمون

التحضير :

- نغسل الزعرور و نقشره ثم بواسطة رأس السكين ننزع و برفق النواة من الأسفل.
- في قدرنضع الماء و السكر ثم نضعه على نار متوسطة نتركه يغلي لمدة 10 إلى 15 دقيقة نضيف الزعرور و شريحة الليمون و نتركه يغلي حتى يتماسك السيرو.
- ننزع القدر من على النار و نترك المعجون يبرد.*****



معجون الفراولة

المقادير

- كلغ من الفراولة
- كلغ من السكر

التحضير،

- نتزع الأوراق و نغسل الفراولة بسرعة نضعها في قدر و نرشها بالسكر في نفس الوقت و نتركه جانبا ليلة كاملة.
- و في اليوم الموالي نضع القدر على نار متوسطة لمدة 5 إلى 10 دقائق.
- نتزع الفراولة بواسطة ملعقة حساء مثقوبة و نترك الخليط يغلي حتى نتحصل على سيرو متماسك ثم نضع الفراولة في القدر مرة ثانية و نتركه يغلي لمدة 5 إلى 10 دقائق.
- نتزع المعجون من على النار ونتركه يبرد.*****



معجون البرتقال و الليمون مرحي

المقادير

- 2 حبات من البرتقال (مجمدة)
- ليمونة واحدة (مجمدة)
- كلغ من السكر
- لتر من الماء

التحضير :

- نضع في القدر السكر و الماء و نتركه على نار متوسطة و من جهة أخرى و بسرعة نرحي البرتقال و الليمونة ثم نضعهم في القدر.
- نخلط الخليط من حين إلى آخر بواسطة ملعقة خشبية.
- نتركه يغلي على نار قليلة و عند أخذ المعجون للون الذهبي الجيد، نرفع النار حتى تتحصل على غليان قوي.
- ننزع القدر من على النار نترك المعجون يبرد. *****

ملاحظات :

- بالليمونتين فقط نستطيع تحضير المعجون بدلا من برتقالتين و ليمونة.
- نغسل و نمسح الفواكه (البرتقال - الليمون) قبل وضعهما في الثلاجة لتجمد.



معجون المشماش

المقـــــادير

- 2 كلغ من المشماش
- 2 كلغ من السكر
- لتر من الماء
- 12 حبة من نواة المشماش (مقشرة)

التحضير :

- نضع في قدر السكر و الماء نضعه على نار متوسطة و نتركه يغلي.
- و من جهة أخرى نغسل المشماش و نقطعه إلى قسمين و نرحيه (خشن) ثم نضعه في القدر و نضيف النواة مع الخلط بواسطة ملعقة خشبية ثم نتركه حتى نتحصل على خليط متماسك ننزع القدر من على النار.
- نترك المعجون يبرد.*****



معجون التشوينة

المقـــــادير

- كلغ من التشوينة
- 800 غ سكر
- لتر من الماء

التحضير :

- تثقب التشوينة بواسطة الشوكة مرتين من الأسفل على شكل علامة زائد (+) تضعها في إناء مملؤ بالماء لمدة يوم كامل.
- وفي اليوم الموالي نضع التشوينة في كسكاس موضوع على قدر فيه ماء، و نتركها على البخار لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.
- و من جهة أخرى نضع في القدر الماء و السكر و نتركه يغلي على نار متوسطة و بعد غليان متوسط نضيف التشوينة في القدر و نتركه يغلي حتى يتماسك السيرو.
- نضيف الماء إذا كان ضروري.
- و عند النضج الكامل للمعجون ننزع القدر من على النار.
- نترك المعجون يبرد.*****

معجون البرتقال

المقـــــادير

- 6 حبات من البرتقال
- 2 حبات من الليمون
- كلغ من السكر + 100 غ
- لتر من الماء.

تحضير العجين :

- تغسل 3 برتقالات ثم نقشرها مع التخلص من كل القشور البيضاء، ثم نقطع البرتقالات إلى شرائح (دوائر) و نضعها في صحن و نرشها بالسكر (100 غ) ثم نصب عليها عصير الليمون و نتركها جانبا.
- نقطع قشور ثلاث برتقالات إلى خشبيات كما يبدو في الصورة و نغليها على نار متوسطة لمدة 10 دقائق تقريبا ننزعها و نتركها تقطر.
- من جهة أخرى نضع في قدر الماء و السكر ثم نتركه على النار لمدة 15 دقيقة تقريبا.
- نضيف شرائح و خشبيات البرتقال دفعة واحدة في القدر.
- في بداية الغليان و بواسطة ملعقة الحساء نبدأ في الضغط على شرائح البرتقال ثم نتركه يغلي حتى يتماسك السيرو.
- ننزع القدر من على النار و نترك المعجون يبرد.



تحضير معجون البرتقال أبراج

- نقشر كلغ من البرتقال بواسطة مبشرة (سكرفاج) ثم نضعها في إناء كبير مملوء بالماء، نتركها يوم كامل.
- نقوم بتغير الماء من حين لآخر.
- و في اليوم الموالي نضع البرتقال في القدر و نغطيه و نتركه يغلي لمدة 20 دقيقة تقريبا.
- ننزع البرتقال و نقطره و نتركه يبرد.
- نقطع البرتقال إلى أبراج مع نزع النواة منها.
- نضع في القدر لتر من الماء، و كلغ من السكر و نتركه يغلي على نار هادئة حتى غليان متوسط نضيف أبراج البرتقال داخل القدر ونتركه يغلي مع الخلط من حين لآخر بواسطة ملعقة خشبية حتى يتماسك السيرو.
- ننزع القدر من على النار و نترك المعجون يبرد.*****



المقـــــادير

للعجين :

- كلغ من السميد الرقيق
- ملعقة قهوة من الملح
- خليط (زيت + مارغرين)
- الماء
- العسل

تحضير العجين :

- نضع في قصعة السميد الرقيق و الملح ثم نرش بالماء، و نحك بكف اليدين نتحصل على عجين غير طري، نبلل العجين بالماء، شيئا فشيئا مع الدلك الجيد حتى نتحصل على عجين طري و لين.
- نشكل كويرات بحجم حبة المندرين و نضعها على مائدة مدهونة.
- نأخذ كويرة و نبسطها باليد تكون مدهونة بالخليط (زيت + مارغرين) حتى نتحصل على عجينة رقيقة و ذات شكل دائري ثم نطويها و نشكل مربع ثم نبسطه برفق بواسطة أصابع اليد حتى نتحصل على مربع جميل.
- نبسط كويرة ثانية مع إتباع الطريقة الأولى نضع المربع الأول وسطه و نغلقه كالمرة السابقة.
- نجعل المربع في طجين الذي يكون قد سخن من قبل و دهن قليلا على نار متوسطة.
- و بعد قليل نقلب المربع على الوجه الآخر مع رشه ببعض القطرات من خليط الزيت و المارغرين و عند أخذه اللون الذهبي ننزعه.

حفيظة42

- نبسط كويرة أخرى و نضع و سطها المربع الذي نضج و نغلق جيدا حتى نتحصل على مربع نضعه من جديد في الطجين دون أن ننسى رشه كل مرة حتى نهاية الطهي و نكرر نفس العملية حتى نتحصل على السمك الكبير للمسمن.
- يقدم المسمن مرفوق بالعسل.*****

ملاحظة :

- يمكننا تحضير مربعات صغيرة من المسمن و هذا بكويرة واحدة فقط (انظر الصورة).



المقـــــادير

للعجين :

- 8 حبات من التين الجاف
- 125 غ مارغرين طرية
- 125 غ سكر رطب
- 2 بيضات
- قشور الليمونة
- 1/2 كيس من الخمارة الكيميائية
- 150 غ من الفرينة
- ملعقة أكل من عصير الليمون

تحضير العجين :

- نضع في إناء المارغرين الطرية مع السكر و نخفق جيداً بواسطة خلاط كهربائي حتى نحصل على خليط أبيض.
- ثم نضيف إلى الخليط بيضة واحدة مع الخفق دائما.
- و عند حصولنا على خليط رطب، نضيف نصف الكمية من الفرينة و نضيف البيضة الثانية و نصف الفرينة الباقية مع الخمارة الكميائية و عصير الليمون و القشور المبشورة رقيقة جدا و قطع التين الصغيرة التي تكون قد قطعت من قبل.
- نخلط الكل برفق، نضع العجين في قالب مدهون و ندخله الفرن لمدة 30 دقيقة تقريبا.
- نخرج الكيك من الفرن و ننزعه من القالب و نتركه يبرد.*****



مربعات باردة بالشكولاطة

المقـــــادير

للعجين :

- علبة مرحية من البيمو (بسكوي)
- علبة من الشكولاطة
- 1/2 ملعقة أكل من الحليب (البارد)

للتزيين :

- علبة شكولاطة
- 2 ملاعق أكل ماء
- ملعقة قهوة من المارغرين الطرية

تحضير العجين :

- نضع في كسرونة الحليب و علبة الشكولاطة و نتركها على نار متوسطة حتى تذوب الشكولاطة.
- ننزع الكسرونة من على النار و نترك الخليط حتى يدفئ ثم نضيف البيمو و نخلط جيدا بواسطة ملعقة خشبية ثم نتركه يرتاح جانبا.
- نضع العجين في قالب ثم نبسطه باليد.
- نطلي وجه الحلوة بطلية الشكولاطة المذابة مع (الماء + المارغرين في حوض مائي ساخن) ثم نزين مساحة الحلوة بواسطة الشوكة (ظهر الشوكة).
- نقدمها في صحون ورقية (أنظر الصورة).
- تقدم الحلوة باردة.*****

حلويات بالعسل



المقـــــادير

للعجين :

- كلغ من الفرينة
- 250 غ مارغرين مذابة
- قرصة ملح
- 2 اكياس من الخمارة الكيميائية
- ملعقة اكل من السكر
- بيضة واحدة
- زعفران
- ملعقة اكل من ماء الزهر
- العسل

تحضير العجين :

- نضع في قصعة الفرينة، السكر، الملح و الخمارة الكميائية نخلط الكل جيدا ثم نجعل فتحة في الوسط و نصب المارغرين، ماء الزهر و البيضة.
- نحك جيدا بين اليدين.
- نذيب الزعفران في الماء ثم نبلل الخليط بماء الزعفران شيئا فشيئا حتى نحصل على عجين طري.
- نتركه جانبا لمدة 15 دقيقة تقريبا.
- بهذه العجينة يمكننا تشكيل 3 أنواع من الحلويات.

الفريوش :

- نحلل العجين بواسطة الحلال بسمك 2 مم تقريبا.
- بواسطة جرارة نقطع قطع طولها من 10 إلى 12 سم و عرضها من 6 إلى 7 سم لنحصل على شكل مستطيلات.
- نقطع بالجرارة وسط كل مستطيل 4 إلى 5 أجزاء ثم نشكل الفريوش المطلوب.
- ثم نقليها في الزيت حتى تنتفخ و تأخذ اللون الذهبي ننزعها و نقطرها في مصفاة.
- نغطسها في العسل و نزينها بالجلجلان المحمص.

حلويات (على شكل حلقات)

- نحلل العجين بالحلال بسمك 2 مم تقريبا.
- و بواسطة الجرارة نقطع قطع طولها من 15 إلى 16 سم و عرضها 1سم.
- نغلق جوانب العجينة بقطرة من الماء فنحصل على حلقات مغلوقة ثم نقليها في مقلاة أو كسرونة.
- وعندما تنتفخ و تأخذ اللون الذهبي ننزعها و نتركها تقطر في مصفاة.
- نغطسها في العسل و نرشها بجوز الهند.

حلويات (على شكل لولب)

- نحلل العجين بالحلال بسمك 2 مم تقريبا و بواسطة الجرارة نقطع قطع طولها 15 سم وعرضها 1.5 سم.
- نجمع قطعتين من العجين و بواسطة اليدين نشكل «لولب» ثم نغلق جيدا جانبيها، نقلي الحلويات في الزيت حتى تنتفخ وتأخذ اللون الذهبي.
- ننزعها و نقطرها في مصفاة.
- نغطس الحلوة في العسل و نرشها بجوز الهند (أنظر الصورة).*****



أهرام

المقادير

للعجين:

- 250 غ مارغرين طرية
- 150 غ سكر
- 2 صفار البيض
- 2 بيضات
- كيس من الخمارة الكيميائية
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- الفرينة

للتزيين:

- السكر الرطب
- كرز مجفف
- معجون المشماش

تحضير العجين:

- نضع في قصعة المارغرين، السكر، صفار البيض، منتوج الفنيلا ، 2 بيضات نخلط الكل جيدا بكف اليد ثم نضيف الخمارة و الفرينة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجين طري تقريبا.
- نحل العجين بالحلال بسمك 2 مم ثم نقطعه إلى دوائر بواسطة الطابع إلى أشكال مختلفة الأحجام.
- نضعها في صفيحة مرشوشة بالفرينة.
- ندخل الصفيحة الفرن لمدة 15 دقيقة تقريبا.
- ننزعها و نتركها تبرد.
- نلصق 3 دوائر من الحلوة مختلفة الأحجام بالمعجون ثم نرشها بالسكر الرطب بواسطة مصفاة صغيرة.
- ونزين وسط كل واحدة منها بحبة من الكرز المجفف.
- تقدم الأهرام (أنظر الصورة).*****

تارتلات بجوز الهند

المقـــــــادير

للعجين :

- 500 غ فرينة
- 250 غ مارغرين طرية
- 2 ملاعق أكل من السكر
- قرصة ملح
- صفار بيضة واحدة
- الماء

للعقدة :

- 2 كؤوس من جوز الهند
- 2 كؤوس من الكوكاو المرحي
- كأس من السكر
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- 3 بياض البيض

للتزيين :

- معجون المشماش
- كمشة من جوز الهند

تنبيه :

مهم جدا : لتتحصل على عقدة جيدة يجب تحضيرها مباشرة بعد ملأ القوالب بالعجين.

تحضير العجين :

- نضع في إناء الفرينة و نجعل وسطها فتحة ثم نضيف الملح، السكر، المارغرين الطرية و صفار البيضة، نحك الكل جيدا بين اليدين ثم نبلل بالماء شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجين طري و لين، نتركه جانبا لمدة 30 دقيقة تقريبا.

تحضير العقدة :

- نضع في إناء الكوكاو، جوز الهند، السكر و منتوج الفنيلا نخلط الكل جيدا.



- نخفق بياض البيض (كالثلج) بواسطة خفاقة كهربائية ثم نضيفه إلى الخليط الأول مع الخلط و برفق بواسطة ملعقة خشبية.
- على مائدة مرشوشة بالفرينة نحلل العجينة بالحلال بسمك 2 مم تقريبا.
- نضع العجين داخل القوالب (التى دهنت و رشت بالفرينة من قبل) نثقب سطحها بواسطة الشوكة.
- نملأ القوالب بملعقة أكل من العقدة، ندخلها الفرن لمدة 20 إلى 25 دقيقة تقريبا.
- نخرج الحلويات من الفرن عند أخذها اللون الذهبي و نتركها تبرد.
- نطلي وجه الحلوة بالمعجون و نرشها بجوز الهند.*****

خبز الدار مقلي

المقادير

للعجين :

- 2 أعبار من السميد الرقيق
- عبر واحد من الفرينة
- ملعقة أكل من خميرة الخبز
- ملح
- الماء
- الزيت للقلي
- السكر

تحضير العجين :

- في قصعة نخلط السميد الرقيق و الفرينة ثم نجعل فتحة في الوسط ثم نضيف الملح و نبلل بالماء و نحك الكل بين اليدين حتى نحصل على عجين طري.
- ندلك العجين مع إضافة خميرة الخبز المذابة في قليل من الماء الدافئ و مرشوشة بملعقة أكل من السكر نواصل الدلك مع صب الماء شيئاً فشيئاً حتى يصبح العجين طري ولين، نقسم العجين إلى كويرات.
- نشكل خبيزات و نرشها بالسميد ثم نضعها على مائدة و نغطيها و نتركها جانبا لتخمر.
- و عندما يتضاعف حجمها نبسط كل واحدة باليد ثم نقطعها إلى مثلثات، أو مقروضات أو مربعات.
- نسخن الزيت في مقلاة و نضع القطع بداخلها و نصب عليها الزيت بواسطة ملعقة خشبية حتى تنتفخ نتزعها عند أخذها اللون الذهبي ثم نقطرها في مصفاة.
- نرشها بالسكر (أنظر الصورة).*****



ملاحظات :

- بنفس العجين يمكننا تحضير خبيزات صغيرة تطهي في طجين من طين أو حديد.
- يمكن إضافة خميرة محضرة يوم من قبل في بداية التحضير.



كويرات بالفارميسال

المقادير

للعجين :

* 4 بيضات
* كأس سكر رطب
* 250 غ مارغرين طرية
* 2 ملاعق أكل من الكاكاو
* كيس من الخمارة الكيميائية
* الفرينة

للتزيين :

* معجون المشماش
* فارميسال الشكولاطة
* الكوكاو المرحي (خشن)

تحضير العجين :

* نضع في إناء المارغرين الطرية، السكر، البيض و الكاكاو و نخلط الكل جيدا بكف اليد ثم نضيف الخمارة و الفرينة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجين متماسك و طري، نشكل كويرات.
* نضع الكويرات في صينية مدهونة و مرشوشة بقليل من الفرينة، ندخل الصينية الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا، ننزع الحلوة و نتركها تبرد.
* نغطس الحلوة في المعجون ثم نغلفها بالفارميسال الشكولاطة أو الكوكاو المرحي.
* تقدم الحلوة في صحون ورقية (أنظر الصورة).*****



المقـــــادير

للعجين :

- 250 غ من السميد = (كاس و نصف)
- 200 غ من السكر الرطب = (كاس)
- 125 غ من جوز الهند = (كاس تقريبا)
- نصف كاس من الزيت دون مذاق
- 4 بيضات
- كرز مجفف (حوالي 250 غ)

للتزيين :

- جيلي أو معجون المشماش
- جوز الهند

تحضير العجين :

- نخلط في إناء كبير السميد، جوز الهند ثم نضيف الزيت، البيض و السكر و نخفق الكل جيدا بواسطة خلاط كهربائي حتى نتحصل على عجين متجانس.
- نفرغ العجين في قالب مدهون و نضع فوقه الكرز المجفف، ندخله الفرن لمدة 30 إلى 35 دقيقة تقريبا.
- ننزعه و نتركه يبرد.
- نطلي وجه الكيك بالجيلي أو المعجون ثم نرشه بجوز الهند (أنظر الصورة).*****

ملاحظة :

- يمكننا تحضير حلويات منفردة في قوالب صغيرة مع وضع فوق كل واحدة منها حبات من الكرز المجفف.

خبزة محشوة بالتمر

المقـــــــادير

للعجين :

- 4 أعبار من السميد الرقيق
- عبر من خليط (الزيت + المارغرين)
- ملح
- الماء
- التمر المطحون (الغرس)

تحضير العجين :

- نضع في قصعة السميد و نجعل وسطه فتحة ثم نضيف الملح و نصب الزيت و المارغرين نحك الكل جيدا بين اليدين و نبلل بالماء شيئا فشيئا و نواصل الخلط حتى نتحصل على عجين طري و سهل لنبسطه باليد.
- نقسم العجين إلى قسمين متساويين، نبسط القسم الأول و الثاني من العجين حتى نتحصل على شكل دائري.
- نضع طبقة من التمر على كل مساحة القسم الأول ثم نغطيه بالقسم الثاني من العجين نبسطهما باليد حتى نحصل على سمك 1.5 سم تقريبا.
- نغلق جيدا جوانب الخبزة بواسطة السبابة و الإبهم.
- نسخن طجين من حديد أو من طين على نار متوسطة نترك الخبزة تنضج على الوجهين.
- تقدم (أنظر الصورة).*****



محنشات العجينة

المقـــــادير

للعجين :

- 4 أعبار فرينة
- عبر من المارغرين المذابة
- قرصة ملح
- الماء
- العسل

للعقدة :

- 3 أعبار كوكاو مرحي
- 1/2 عبر سكر
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- 2 ملاعق أكل من المارغرين المذابة
- ماء الزهر

تحضير العجين :

- نضع في قصعة الفرينة و نجعل وسطها فتحة ثم نصب المارغرين، و نضيف الملح نحك جيدا بين اليدين ثم نبل بالماء شيئا فشيئا و نواصل الخلط حتى نتحصل على عجين طري و سهل التكوير.
- نتركه جانبا لمدة 15 دقيقة تقريبا.

تحضير العقدة :

- نضع في إناء الكوكاو، السكر ومنتوج الفنيلا نرش بالمارغرين ثم بماء الزهر حتى نتحصل على عقدة متماسكة.
- نحل العجين بالحلال بسمك 1 مم تقريبا.
- نقطع العجين إلى قطع عرضها 15 سم ثم نضع على الجانب العرضي لكل قطعة ملعقة اكل من العقدة.



- ندور العجين على نفسه 3 مرات حتى نتحصل على شكل حربوش.
- ندور الحربوش برفق لنحصل على شكل دائري (محنشة).
- نضع الحلويات في صفيحة غير مدهونة.
- ندهن وجهها بالمارغرين المذابة بواسطة فرشاة.
- ندخل الصفيحة الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.
- ننزع المحنشات من الفرن عند أخذها اللون الذهبي.
- نغطسها في العسل ثم نقطرها في مصفاة.*****

سجائر بالشكولاطة



المقادير

للعجين :

- 4 كؤوس فرينة
- قرصة ملح
- 1/2 كأس من السكر الرطب
- 1/2 كأس من الزيت
- 1/2 كأس من المارغرين المذابة
- ملعقة قهوة من الخمارة الكيميائية
- بيضة واحدة
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- 4 ملاعق أكل من ماء الزهر
- الماء
- علبة شكولاطة

للعقدة :

- 250 غ من الكوكاو المرحي
- 2 ملاعق أكل من السكر
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- 2 ملاعق أكل من المارغرين المذابة
- ماء الزهر

تحضير العجين :

- نضع في قصعة الفرينة، الملح، السكر، منتوج الفنيلا و الخمارة نخلط الكل و نجعل في الوسط فتحة ثم نصب الزيت و المارغرين و البيضة.
- نحك الكل جيدا بين اليدين ثم نعطر بماء الزهر و نبلل بالماء شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجين طري و سهل التكوير نتركه جانبا لمدة 15 دقيقة تقريبا.

تحضير العقدة :

- نضع في إناء الكوكاو، السكر، منتوج الفنيلا و المارغرين ثم نرش بماء الزهر حتى نتحصل على عقدة متماسكة.
- نحل العجين بالحلال بسمك 2 مم ثم نقطعه إلى قطع عرضها من 10 إلى 12 سم.
- نضع العقدة في الجانب العرضي لكل قطعة و ندورها على نفسها من 2 إلى 3 مرات حتى نتحصل على سجائر جميلة و نغلق جوانبها جيدا.
- نضعها في صفيحة غير مدهونة و ندخلها الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة تقريبا.
- ننزع الحلوة عند أخذها اللون الوردي.
- نزين السجائر من جهة واحدة بالشكولاطة المذابة في حوض مائي ساخن.
- تقدم الحلوة (أنظر الصورة).*****



مقرص بالعسل

المقادير

للعجين:

- 3 أعبار فرينة
- كيس من الخمارة الكيميائية
- قرصة ملح
- 1/2 عبر من المارغرين المذابة
- 1/2 عبر من السكر الرطب
- 1/2 عبر من الزيت دون مذاق
- 5 ملاعق أكل من ماء الزهر
- الماء
- التمر المطحون (الغرس)
- أعواد القرنفل للتزيين
- العسل

تحضير العجين:

- نضع في قصعة الفرينة، السكر، الملح و الخمارة نخلط الكل ثم نجعل فتحة في الوسط و نضيف المارغرين نحك الخليط جيدا بين اليدين ثم نصب الزيت و نواصل الخلط نرش بماء الزهر و نبلل بالماء، شيئا فشيئا حتى نحصل على عجين طري و سهل التكوير.
- نتركه جانبا لمدة 15 دقيقة تقريبا.
- نقسم العجين إلى كويرات بحجم برتقالة.
- نشكل حرابيش و نفتح وسطها بالإبهام و نضع كمية من التمر على طول الحربوش و نغلقه جيدا ثم نبسطه باليد قليلا و نقطعه إلى مقروضات و نقرص وجه كل واحدة و نزين وسطها بعود قرنفل.
- نضع الحلوة في صفيحة غير مدهونة ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.
- ننزع الحلوة من الفرن عند أخذها اللون الذهبي.
- نغطس المقرص في العسل و نقطره في مصفاة.*****



المقـــــادير

للعجين :

- كأس من الماء.
- 2 ملاعق أكل من الزيت
- قرصة ملح
- الفرينة
- العسل

تحضير العجين :

- نضع في كسرونة الماء، الزيت و الملح و نتركها على النار حتى يغلي الخليط.
- ننزع الكسرونة من على النار و نترك الخليط يبرد.
- نفرغ الخليط في قصعة ثم نضيف الفرينة شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجين طري يشبه (عجين المسمن) نتركه جانبا لمدة 15 دقيقة تقريبا.
- نقسم العجين إلى كويرات (بحجم البيضة) نضعها في نفس الوقت على مائدة مدهونة بالزيت.
- نأخذ كويرة من العجين و نحلها باليد تكون مدهونة بالزيت حتى نتحصل على ورقة عجينية رقيقة جدا و دائرية الشكل.
- نضعها في الزيت و نقرصها بسرعة و بواسطة ملعقة خشبية و نطوي العجينة على إثنان (2) و نصب عليها الزيت مباشرة حتى تنتفخ.

- ننزعها ثم نقطرها في مصفاة، نكرر العملية مع باقي الكويرات
- نغطس الخشخاش في العسل (أنظر الصورة).*****



المقـــــادير

للعجين :

- كلغ من الفرينة
- 3 اكياس خمارة كيميائية
- ربع لتر من الزيت =(كأس)
- 250 غ من السكر
- ماء الزهر

للعقدة :

- صفار البيض
- كمشة من الجلجلان الغير محمص

تحضير العجين :

- نضع في قصعة الفرينة، الخمارة الكيميائية و السكر و نخلط الكل جيدا و نصب الزيت مع مواصلة الخلط بين اليدين ثم نبلل بماء الزهر حتى نتحصل على عجين طري.
- نغطيه و نتركه جانبا يخمر لمدة ساعة تقريبا.
- عندما يتضاعف حجم العجين نشكل أساور (دوائر) و نضعها في نفس الوقت في صفيحة مدهونة و مرشوشة بالفرينة و نتركها تخمر مرة ثانية لبضع الدقائق.
- نخلط صفار البيض مع ملعقة أكل من الحليب ثم ندهن الأساور و نرشها بالجلجلان.

- تدخل الصفيحة الفرن لمدة 20 إلى 30 دقيقة تقريبا.
- عند أخذ الكعك اللون الذهبي ننزعه من الفرن.*****

ملاحظة :

- حتى يكون لكعك ذوق إضافي نضيف إلى العجين حبة الحلاوة + زريعة البسباس و كلها مرحية.

حلويات باردة بجوز الهند

المقـــــادير

للعجين :

* علبة بيمو مرحية (بسكوي)
* نصف كاس من السكر
* كاس من جوز الهند
* ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
* 3 ملاعق اكل من الكاكاو
* 3 ملاعق اكل من المايزينة
* 80 غ من المارغرين الطرية = (2 ملاعق اكل مملؤة)
* 1/3 لتر من الحليب = (كاس و نصف)

للتزيين :

* جوز الهند

تحضير العجين :

* نضع في إناء البيمو، السكر، منتوج الفنيلا و جوز الهند ثم نخلط الكل جيدا بواسطة ملعقة خشبية.
* من جهة أخرى نضع في كسرونة الحليب، المارغرين، المايزينة و الكاكاو ثم نضعها على نار متوسطة و نخلط بواسطة ملعقة خشبية حتى يغلي الخليط.
* ننزع الكسرونة من على النار نفرغ الخليط الأول شيئا فشيئا في الكسرونة مع مواصلة الخلط دائما بواسطة الملعقة الخشبية حتى نحصل على عجين متماسك نتركه جانبا لمدة نصف ساعة تقريبا، نشكل كويرات و نغلفها بجوز الهند.
* نضع الحلوة في صحون ورقية (أنظر الصورة).
* تقدم الحلوة باردة.*****



صابلي بالمعجون

المقادير

للعجين :

- 500 غ فرينة
- 150 غ سكر
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- 250 غ مارغرين مذابة
- 3 إلى 4 بيضات

للتزيين :

- معجون المشماش
- الكوكاو المرحي
- جيلي

تحضير العجين :

- نضع في إناء الفرينة، السكر و منتوج الفنيلا ثم نصب المارغرين المذابة نحك جيدا بين اليدين ثم نضيف البيض الواحدة تلوى الأخرى مع مواصلة الخلط حتى نتحصل على عجين متماسك و طري.
- نحل العجين بالحلال بسمك نصف سم.
- نقطع العجين بالطابع (بيضوي).
- نقطع العجين بالطابع البيضوي الآخر يكون مفتوح في الوسط.
- نضع القطع في صفيحة مدهونة و مرشوشة بالفرينة.



- ندخلها الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة تقريبا.
- ننزعها من الفرن و نتركها تبرد.
- نطلي القطع الغير مثقوبة بالمعجون و نضع فوقها القطع المثقوبة المطلية هي أيضا بالمعجون نزين و جهها بالكوكاو و نضع في وسطها قليل من الجيلي.*****

ملاحظة :

- يمكننا تقطيع العجين باي طابع من انواع الطوابع.



براسليات بالكوكاو

المقـــــادير

للعجين :

- 250 غ من المارغرين الطرية
- كأس مملوء سكر رطب
- 4 بيضات
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- كيس من الخمارة الكيميائية
- الفرينة

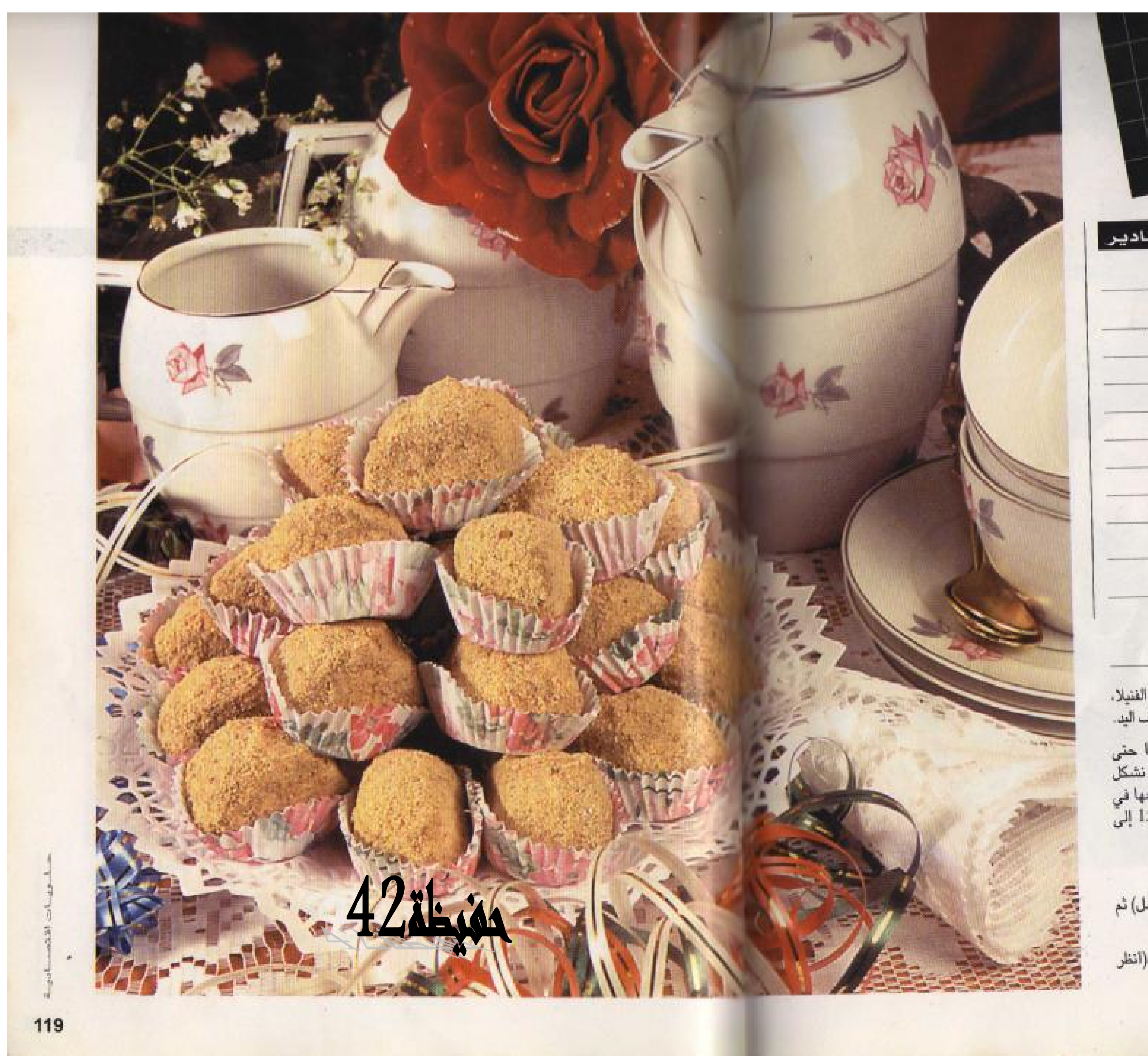
للتزيين :

- معجون المشماش
- الكوكاو المرحي (خشن)

تحضير العجين :

- نخلط في إناء المارغرين، السكر و منتوج الفنيلا حتى نحصل على كريمة.
- نضيف البيض ونخلط الكل جيدا بكف اليد دائما ثم نضيف الخمارة و الفرينة شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجين طري و سهل التكوير.
- نشكل براسليات و نضعها في نفس الوقت في صفيحة مدهونة و مرشوشة بالفرينة.
- ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.
- ننزع الحلوة من الفرن و نتركها تبرد.
- نغطس الحلوة في المعجون ثم نغلفها بالكوكاو و نقدمها (أنظر الصورة).
- لتحضير حلوة اللمبوط نتبع نفس الطريقة و

الكيفية الأولى للبراسليات فقط نطلي وجهها بصفار البيض و نزينها بفواكه مجففة (أنظر الصورة).*****



حلوة بالبيمو

المقادير

للعجين :

- 125 مارغرين مذابة
- 2 ملاعق أكل سكر رطب
- 2 ملاعق أكل عسل
- بيضة واحدة
- كيس من خمارة كميائية
- 1/2 ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- ملعقة أكل من الكاكاو
- الفرينة

للتزيين :

- علبة بيمو مرحية (بسكوي)
- معجون المشماش + عسل

تحضير العجين :

- نضع في إناء المارغرين، سكر، منتوج الفنيلا، البيضة، الكاكاو و العسل نخلط الكل جيدا بكف اليد.
- نضيف الخمارة و الفرينة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجين طري و متماسك نشكل حرابيش و نقطعها إلى مقروضات ثم نضعها في صفيحة غير مدهونة ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.
- ننزع الحلوة من الفرن و نتركها تبرد.
- نغطس الحلوة في الخليط (معجون + عسل) ثم نكسوها بالبيمو المرحي.
- تقدم الحلوة في صحون ورقية (أنظر الصورة).*****



خبز السميد بالجلجلان

المقادير

للعجين :

- 500 غ سميد متوسط
- 1/2 كاس زيت
- 2 ملاعق أكل مارغرين طرية
- 1/2 ملعقة قهوة من الملح
- ملعقة أكل من خميرة الخبز
- كاس = (ماء الزهر + الماء)
- 2 بيضات

للتزيين :

- جلجلان غير محمص
- صفار البيض

تحضير العجين :

- نضع في قصعة السميد، الملح، المارغرين، الزيت و الخميرة مذابة في قليل من الحليب الدافئ؛ نحك الكل جيدا بين اليدين ثم نبلل بالخليط (ماء + ماءالزهر) حتى نتحصل على عجين متماسك.
- ندلك العجين لبعض الدقائق، نغطيه و نتركه جانبا حتى يخمر.
- عندما يخمر العجين نضيف له البيض و ندلكه قليلا نضع العجين في قالب مدهون ونتركه يخمر مرة ثانية.
- نطلي وجه الخبزة بصفار البيض و نرشها بالجلجلان ندخلها الفرن لمدة 20 إلى 25 دقيقة تقريبا.
- ننزع القالب من الفرن و نقدمها (انظر الصورة).*****

سكندريات بالقطايف

المقـــــادير

للعجين :

- 300 غ فرينة
- 150 غ مارغرين مذابة
- قرصة ملح
- 2 ملاعق اكل لحضة غبرة
- الماء
- 2 إلى 3 كويرات قطايف
- العسل

للتزيين :

- 3 أعيار من الكوكاو المرحي
- 1/2 عبر سكر
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- 1/2 عبر مارغرين مذابة

تحضير العجين :

- نضع في إناء الفرينة، اللحضة غبرة و الملح نخلط الكل جيدا.
- نصب المارغرين و نحك بين اليدين ثم نبلل بالماء شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجين متماسك و طري، نتركه جانبا لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.

تحضير العقدة:

- في إناء نضع الكوكاو، السكر و منتوج الفنيلا و نرش بالمارغرين و نخلط الكل جيدا.
- نطل العجين بالحلال بسمك 1مم.
- نضع طبقة من القطايف فوق كل المساحة و نضيف طبقة من العقدة فوقها ثم نطويها وندورها من 2 إلى 3 مرات على نفسها حتى نتحصل على حربوش.
- نقطعه إلى مقروضات.
- نكرر العملية حتى نهاية العجين.
- نضع المقروضات في صفيحة مرشوشة بالفرينة.
- ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.
- ننزع الحلوة من الفرن ونغطسها مباشرة في العسل.
- تقدم السكندريات في صحون فضية.*****





صابلي بالكاكاو

المقادير

للعجين :

- 250 غ مارغرين طرية
- 2 بيضات
- 3 ملاعق أكل من الكاكاو
- 2 كؤوس من السكر الرطب
- كأس مايزينة
- كيس من الخمارة الكيميائية
- الفرينة

للتزيين :

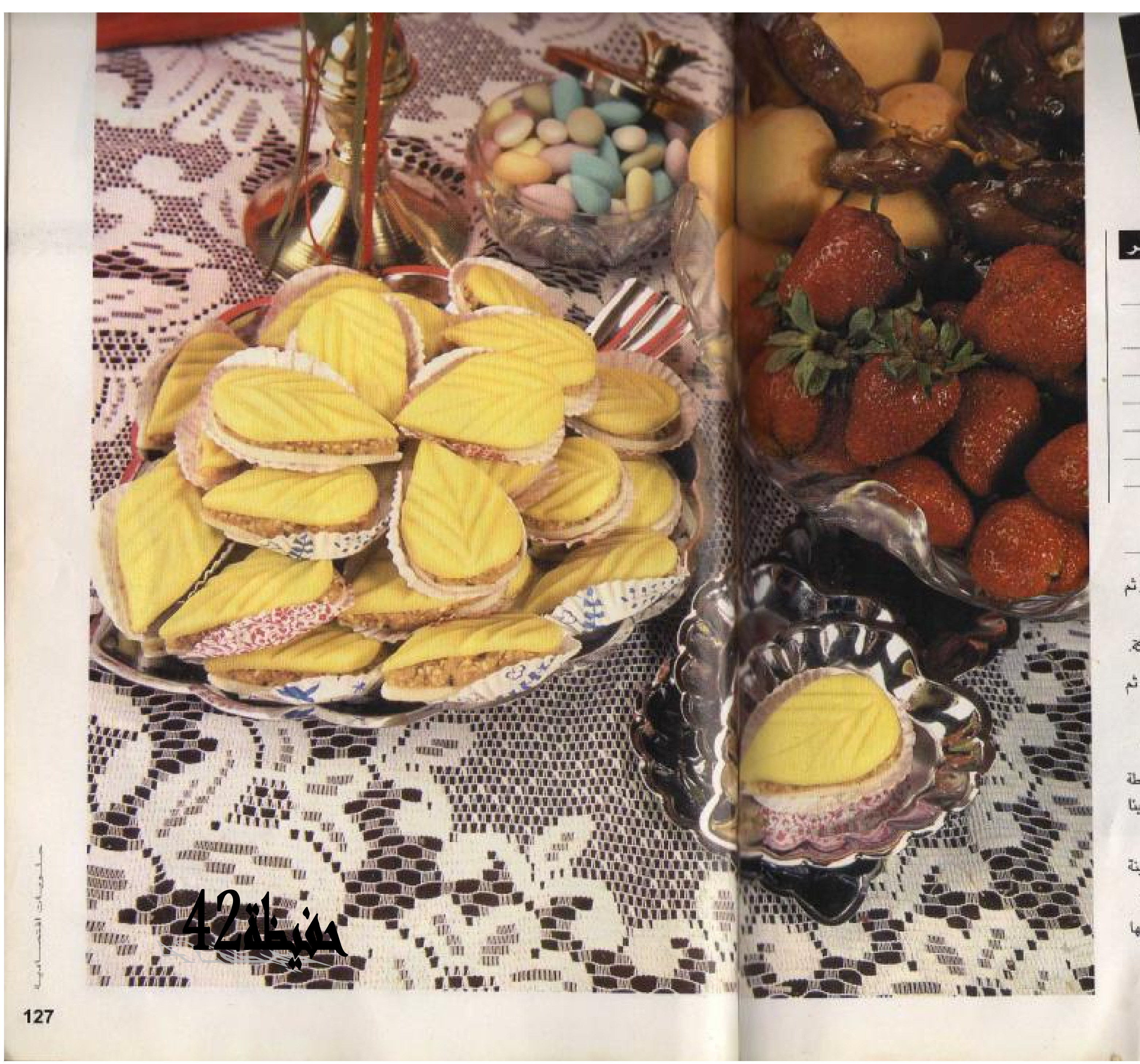
- معجون المشماش
- جوز الهند
- الطلية بيضاء (أنظر الصفحة رقم 10-11)

تحضير العجين :

- نضع في إناء المارغرين، السكر، البيض و الكاكاو و نخلط الكل بكف اليد ثم نضيف الخمارة، المايزينة و الفرينة شيئا فشيئا حتى نتحصل علي عجين متماسك وطري
- نحل العجين بالحلال بسمك 1/2 سم تقريبا.
- نقطع العجين بواسطة الطابع إلى دوائر ثم نضعها في صفيحة غير مدهونة.
- ندخلها الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة تقريبا.
- ننزع الحلوة و نتركها تبرد.
- نلصق كل قطعتين بالمعجون.
- نزين محيط الحلوة بجوز الهند و وسطها بقليل من الطلية البيضاء.*****

ملاحظة :

- يمكننا تقطيع العجين بأي طابع من أنواع الطوابع



أوراق بعجينة اللوز

المقادير

للعجين :

- 3 أعبار فرينة
- عبر مارغرين مذابة
- ماء الزهر
- عبركوكاو مرحي
- عبر جلجلان محمص
- العسل
- كلغ من عجينة اللوز خضراء

تحضير العجين :

- نضع في قصعة الفرينة، الجلجلان، الكوكاو ثم نصب المارغرين و نحك الكل جيدا بين اليدين.
- نرش بماء الزهر حتى نتحصل على عجينة متماسكة.
- نضع العجينة في قالب (سنيوة) مدهونة ثم نبسطها باليد.
- ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.
- ننزعها و نتركها تبرد ثم نرحيها و نفتتها بواسطة الأيدي، نضعها في إناء ونصب عليها العسل شيئا فشيئا حتى نتحصل على عقدة متماسكة.
- على مائدة مرشوشة بالمايزينة نحلل عجينة اللوز و نقطعها إلى أوراق بواسطة طابع خاص.
- نضع فوق كل قطعة طبقة من العقدة ثم نغطيها بقطعة أخرى (أنظر الصورة).
- تقدم الحلوة في صحون ورقية.*****

صبيعات بالكوكاو معسلة

المقـــــادير

للعجين :

- 4 صفار البيض
- 150 غ سكر
- 250 غ مارغرين طرية
- قشور ليمونة
- كيس خمارة كيميائية
- الفرينة

للتزيين :

- 4 بياض البيض
- كوكاو مرحي (خشن)
- العسل

تحضير العجين :

- نضع في إناء المارغرين، السكر، صفار البيض و قشور الليمون نخلط الكل جيدا بكف اليد ثم نضيف الخمارة و الفرينة شيئا فشيئا مع مواصلة الخلط حتى نتحصل على عجين طري ومتماسك.
- نشكل صبيعات ثم نخفق قليلا بياض البيض ثم نغطسها و نغلفها بالكوكاو المرحي.
- نضع الحلوة في صفيحة غير مدهونة و ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.
- تنزع الحلوة ونغطسها في العسل ونقطرها في مصفاة.
- تقدم الحلوة في صحون فضية (أنظر الصورة).*****





مبسس بالتمر

المقادير

للعجين :

- 4 أعبار من السميد
- 1/2 عبر من الزيت دون مذاق
- 1/2 عبر من المارغرين مذابة
- ملعقة قهوة من الملح
- الماء
- كلغ من التمر المطحون (الغرس)
- العسل

تحضير العجين :

- نضع في قصعة السميد و الملح ثم نصب المارغرين و الزيت نحك الكل جيدا بين اليدين ثم نبلل بالماء شيئا فشيئا مع مواصلة الخلط حتى نتحصل على عجين متماسك.
- نتركه جانبا لمدة 15 دقيقة تقريبا.
- نأخذ قطعة من العجين ثم نبسطها باليد و نشكل مستطيل بسمك 1سم نضع فوقه وعلى كل المساحة طبقة من التمر (الغرس) ثم ندور المستطيل حول نفسه 2 او 3 مرات فنتحصل على حريوش كبير نقطعه إلى شرائح سمكها 1سم.
- نكرر العملية حتى نهاية العجين.
- نسخن الزيت في مقلاة و نضع الشرائح ونتركها تنضج و عند أخذها اللون الذهبي ننزعها ونغطسها في العسل.
- يقدم المبسس بالتمر (أنظر الصورة).*****

ملاحظة :

- طريقة ثانية: يمكننا الإستغناء عن التمر وبالتالي نشكل خبزة سمكها 1سم ثم نقطعها إلى مقروضات أو مربعات نقليها أو نطهيها في طجين من حديد أو طين.

حلوة بجوز الهند و كريمة شانتيي

المقــــــادير

للعجين :

- 100 غ مارغرين طرية
- 4 ملاعق أكل مملوءة بالسكر الرطب
- 2 بيضات
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- 10 ملاعق أكل من جوز الهند
- 3 ملاعق أكل من الفرينة

للتزيين :

- كريمة شانتيي (*crème chantilly*)
- جيلي
- كوكاو مرحي (خشن)

تحضير العجين :

- في إناء نخلط المارغرين الطرية حتى تصبح كالكريمة ثم نضيف السكر و صفار البيض (2).
- نخلط الكل جيدا بواسطة خفاقة كهربائية.
- نضيف 5 ملاعق أكل من جوز الهند و منتوج الفنيلا ثم نخلط بواسطة ملعقة خشبية.
- نضيف أيضا 5 ملاعق المتبقية من جوز الهند ونخلط من جديد.
- و بعدها نضيف الفرينة شيئا فشيئا.
- و من جهة أخرى نخفق (2) بياض البيض



كالثلج مع قرصة ملح.

- ثم نضيفه إلى العجين و نخلط برفق.
- نفرغ العجين في قوالب مدهونة.
- ندخلها الفرن لمدة 20 إلى 30 دقيقة تقريبا.
- نخرج الحلوة من الفرن ثم ننزعها من القوالب ونتركها تبرد.
- نطلي محيط الحلوة بجيلي و نغلفها بالكوكاو ثم نزين وجه الحلوة (أنظر الصورة).*****

حلويات بالشكولاطة

المقـــــادير

للعجين :

- 250 غ مارغرين مذابة.
- تقريبا كاس من السكر
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- 2 بيضات
- كيس من الخمارة الكيميائية
- الفرينة

للتزيين :

- العسل
- الكاكاو
- جوز الهند

تحضير العجين :

- نضع في إناء المارغرين، السكر و منتوج الفنيلا نخلط الكل مع بعض.
- ثم نضيف البيض و نخلط من جديد بكف اليد.
- نضيف الخمارة والفرينة شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجين طري و سهل.
- نملأ القالب الخاص (pistolet) بالعجين ونشكل حلويات (قلب)، و نضعها في صفيحة مدهونة و مرشوشة بالفرينة.
- ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.
- ننزع الحلوة و ونتركها تبرد.
- نلصق كل قطعتين بخليط (كاكاو + عسل) ونزين محيطها بجوز الهند (أنظر الصورة).*****



ملاحظة :

- يمكن تغير شكل الحلوة (قلب) إلى أشكال أخرى مختلفة.

فليكات بالعسل

المقـــــادير

للعجين :

- 4 كؤوس فرينة
- كأس مارغرين مذابة
- قرصة ملح
- ملعقة أكل من السكر
- صفار بيضة واحدة
- ماء الزهر
- العسل

للعقدة:

- 4 كؤوس من الكوكاو المرحي رقيق جدا
- 1/2 كأس من السكر
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- 2 إلى 3 بيضات



تحضير العجين :

- نضع في إناء الفرينة و نجعل وسطها فتحة ثم نضيف المارغرين، الملح، السكر وصفار البيضة تخلط الكل جيدا و نحك بين اليدين ثم نرش بماء الزهر شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجين طري وسهل.
- نتركه جانبا لمدة 20 دقيقة تقريبا.

تحضير العقدة:

- نضع في صحن الكوكاو، السكر ومنتوج الفنيلا ثم نضيف البيض الواحدة تلوى الأخرى مع الخلط حتى نتحصل على عقدة متماسكة.
- نحل العجين بالحلل بسمك 1 مم.
- نقطع العجين والعقدة بنفس الطابع البيضوي.
- نضع قطعة من العقدة فوق قطعة من العجين ثم نغلقها بقطعة أخرى من العجين.
- نغرس وسط كل حلوة حبة من الكوكاو.
- نضع الحلوة في صفيحة مرشوشة بالمايزينة وندخلها الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة تقريبا.
- ننزعها من الفرن و نغطسها في العسل ثم نقطرها في مصفاة.
- تقدم الحلوة (أنظر الصورة).*****

تارتلات بكريمة شانتيي

المقادير

للعجين :

- 250 غ فرينة
- 125 غ مارغرين طرية
- ملعقة أكل من السكر
- قرصة ملح
- بيضة واحدة
- الماء.

للتزيين :

- كريمة شانتيي (*crème chantilly*)
- جيلي
- كمشة من الكوكاو المرحي والمحمص جيدا
- كرز مجفف

تحضير العجين :

- نضع في قصعة الفرينة و نجعل وسطها فتحة، نضيف الملح، السكر، المارغرين و البيضة نحك الكل جيدا بين اليدين.
- نرش بالماء شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجين متماسك.
- نتركه جانبا لمدة 20 إلى 25 دقيقة تقريبا.
- وعلى مائدة مرشوشة بالفرينة نحل العجين بالحلال بسمك 2 مم.
- نضعها في قوالب مدهونة و مرشوشة بالفرينة ثم نثقب سطحها بواسطة الشوكة.
- ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.
- نخرجها من الفرن و ننزعها من القوالب ونتركها تبرد.



- نملأ التارتلات بكريمة شانتيي و هذا بإستعمال كيس التزيين.
- نزين وجه الحلوة بقليل من الجيلي و الكوكاو، و الكرز المجفف (أنظر الصورة).*****

الفهرس